

SUJERENCIAS DEL CHEFF

CHEF'S SUGGESTIONS

CALDO CASERO como el de la abuela (segun temporada)..... 3,50
Homemade broth like Grandma's

GAZPACHO ANDALUZ CASERO (segun temporada) 3,50
Homemade Andalusian Gazpacho

SALMOREJO ANTEQUERANO CASERO 6,80
Con jamón y huevo duro
Homemade Salmorejo with ham and hard boiled egg

CEVICHE DE VIEIRA
Con corvina, gambas, cancha y chips de plátano 16,75
Ceviche scallop with sea bass, prawn, cancha and banana chips

PULPO AL OLIVO 17,40
Con patata revolconca crujiente, aceite de pimentón de la Vera y mahonesa de kalamata
Olive octopus with spanish rebolconas crispy potatoes, La Vera paprika oil and kalamata mayonnaise

MAGRET DE PATO 17,50
Con soufflé de patata relleno de queso brie fundido y mermelada de naranja con tomate
Duck magret with potato soufflé filled with melted brie cheese and orange marmalade with tomato

SOLOMILLO DE TERNERA DE LA FINCA 17,90
Con foie fundido, manzana flambeada y salsa de setas al Oporto
Sirloin steak with melted foie, flambe apple and mushroom sauce Porto

COULAND DE CHOCOLATE 6,20
Con espuma de baileys, helado de vainilla y petacetas
Chocolate couland with Baileys foam, vanilla ice cream and petacetas

ENSALADAS • SALADS

ENSALADA ROAST BEEF 10,90
Con queso de cabra y cebolla caramelizada
Roast beef salad with goat cheese and caramelized onion

ENSALADA BURRATA 11,20
Con tomate, rúcula, tapenade y trufa
Burrata salad with tomato, arugula, tapenade and truffle

ENSALADA DE SASHIMI 12,90
Con salmón, atún, aguacate, mango, mezclum de lechugas, algas wakame, pepino, edamame y salsa wafu
Salad with salmon, tuna, avocado, mango, mixed lettuces, cucumber, wakame seaweed, edamame and wafu sauce

ENSALADA DE VENTRESCA 10,90
Con tomates de la huerta, cebolla y rucula
Tuna belly salad with garden tomatoes, onion and arugula

ENSALADA CÉSAR 10,40
Con lechuga, pollo, parmesano y nuestra original salsa César
Caeser salad with lettuce, chicken, parmesan and our original caesar sauce

ENTRANTES • STARTERS

BAO DE CONFIT DE PATO (4 Uds.) 10,40
Con cebolla encurtida, pepino, y salsa pekinesa
Duck confit bao with pickled onion, cucumber and Pekin sauce

CROQUETAS CASERAS (12 Uds.) como las de la abuela 9,90
De jamón ibérico con patatas paja, como las de la abuela
Homemade iberian ham croquettes with straw potatoes, like grandma's

DELICIAS DE BRIE (6 Uds.) 9,90
Con confitura de fresa y albaricoque
Deep fried brie with strawberry and apricot jam

ROLLITOS THAI (6 Uds.) 9,40
Rellenos de pollo sazonado con verduritas y salsa Thai
Thai rolls stuffed chicken seasoned with vegetables and thai sauce

NACHOS MACHOS 10,60
Chili con carne, mozzarella, pico de gallo, nata agria y Guacamole
Chili with meat, mozzarella, pico de gallo, sour cream and guacamole

FINGERS DE POLLO CRUJIENTES 9,90
Con salsa oriental
Crispy Chicken fingers with oriental sauce

HUMMUS 8,90
Con comino y pan de pita
Hummus with cumin and pita bread

TABOULÉ DE QUINOA 9,80
Con cúrcuma, queso feta tostado, pepino y pico de gallo
Quinoa and turmeric and with toasted feta

QUESADILLA DE PAVO 9,20
Con queso havarti, rúcula y trufa
Turkey, havarti cheese, rocket and truffle

GUACAWANDA 8,40
Nuestro guacamole acompañado de nachos
Homemade guacamole with nachos

HUEVOS BENEDICTINE 10,20
A baja temperatura con salmón marinado y salsa holandesa
Eggs benedict cooked at low temperatura with smoked salmon and hollandaise sauce

TOSTA DE AGUACATE CON HUEVO A 63° 9,50
En pan de quinoa, con rodajas de tomate y ensalada de rúcula
Avocado toast with egg, in quinoa bread, with tomato slices and rocket salad

PASTAS

AL PESTO 10,40

Pasta con salsa de albahaca casera, parmesano, tomates secos y aceite de oliva extra virgen

Pasta with basil, parmesan, dried tomatoes and extra virgin olive oil

CARBONARA 10,40

Pasta con bacon, cebolla, parmesano y nata

Pasta with bacon, onion, parmesan and cream

BOLOGNESE 10,40

Pasta, carne picada, salsa de tomate, parmesano y orégano

Pasta, minced meat, tomato sauce, parmesan and oregano

PIZZAS

PIZZA DE POLLO ASADO 11,20

Con salsa barbacoa, cheddar, cebolla y pimienta

With grilled chicken and barbecue sauce, cheddar, onion and pepper

PIZZA IBÉRICA 11,90

Con jamón, rúcula y tomate natural

With ham, arugula and fresh tomato

PIZZA DE BOLETUS 11,50

Al tartufo / *Al tartufo*

PIZZA PEPPERONI 11,20

Con champiñones y oregano

With pepperoni, mushrooms and oregano

PIZZA BOLOGNESE 11,00

Con carne picada, salsa de tomate y orégano

With minced meat, tomato sauce and oregano

BURGERS

DE TERNERA 11,90

180 grs. de ternera de LA FINCA con queso edam, bacón, lechuga, tomate natural y patatas fritas, en pan artesano

180 grams of LA FINCA beef with edam cheese, bacon, lettuce, natural tomato and french fries, in artisan bread

DE POLLO 10,50

Filete de pechuga marinado con queso cheddar, bacon, lechuga, tomate natural y patatas fritas, en pan de brioche

Marinated chicken breast fillet with cheddar cheese, bacon, lettuce, natural tomato and french fries, in brioche bread

GREEN BURGER 10,90

De verduras con semillas de calabaza, manzana, guacamole, mayonesa de chipotle y patatas fritas, en pan artesano de tomate

Vegetables with pumpkin seeds, apple, guacamole, chipotle mayonnaise and french fries, in artisan tomatoe bread

TARTAR • TARTARE

STEAK TARTAR 16,75

Carne de ternera seleccionada de LA FINCA con su salsa tradicional

LA FINCA selected beef with traditional sauce

TARTAR DE SALMÓN 14,50

Con aguacate, sésamo negro, cebollino y huevas

Salmon tartare with avocado, black sesame seeds, chives and roes

TARTAR DE ATÚN 16,50

Preparado con la receta del chef

Tuna tartare prepared with the chef's recipe

CARNES • MEATS

PARRILLADA MIXTA

Con entraña y chorizo criollo (de LA FINCA), contramuslo de pollo, chimichurri y patatas fritas

MIXED GRILL with entrails and Creole chorizo (from LA FINCA), chicken drumstick, chimichurri and french fries

(1 Pers.) 14,50

(2 Pers.) 26,00

ROAST BEEF 13,75

Lomo de ternera asado en su jugo, con chalotas glaseadas y salsa al Oporto o mostaza de Dijón

With glazed shallots and Porto sauce or Dijón mustard

CARPACCIO DE SOLOMILLO 12,80

Con rúcula, lascas de parmesano y mostaza verde

Sirloin steak carpaccio with arugula and parmesan flakes

POLLO TIKKA-MASALA 12,40

Con salsa curry y arroz basmati, servido en cazuela

With curry sauce and basmati rice, served in casserole

DEL MAR • OF THE SEA

SALMÓN AL HORNO..... 15,50

Lomo de salmón al horno con ratatouille de verduras y salsas tártara y romesco

Baked salmon loin with vegetable ratatouille and tartar and romesco sauces

TATAKI DE ATÚN..... 14,50

Tataki de atún marinado envuelto en sesamo con algas wakame, wasabi y mayonesa de kimuchi

Marinated tuna wrapped sesame with wakame seaweeds, wasabi and kimuchi mayonnaise

POSTRES • DESSERTS

TARTA DE ZANAHORIA 5,80

Special carrot cake

TARTA DE TRES CHOCOLATES 5,80

Tri-chocolate cake

TARTA de QUESO..... 5,80

Con coulis de frutos rojos

Cheesecake with red fruit coulis

TARTA MILHOJAS DE DULCE DE LECHE..... 5,80

Millefeuille (puff pastry) cake with Dulce de Leche

NUTELLA CHEESECAKE 5,80

Crumble de Oreo, crema de queso, nutella, trufa de cacao y avellanas

Oreo crumble with cream cheese, nutella, cocoa truffle and hazelnuts

COOKIE ESPECIAL WANDA 6,80

Con coulis de chocolate caliente y helado de vainilla

Cookie with hot chocolate coulis and vanilla ice cream

HELADO (2 bolas / 2 scoops)..... 4,50

Pregunta por nuestros sabores

Icecream. Ask about our flavours